

Il presidente della commissione: «Produttori obbligati a indicare la denominazione». Campagna 2008-2009, un netto recupero

# Olio di marca per il consumatore

*Perilli: «Il nuovo regolamento della Commissione europea sbarra la strada a tutti quelli che giocano sulle etichette»*

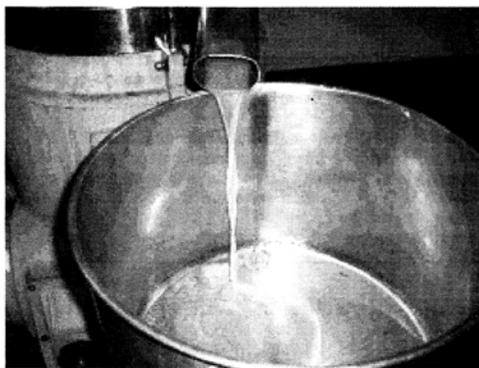
«LA MODIFICA del regolamento 1019/02, in sede di comitato di gestione olio di oliva della commissione europea, che sbarra la strada a tutti quelli che giocano sui marchi di qualità, cercando di sfruttare al disinformazione dei consumatori, mi trova assolutamente d'accordo».

## BASTA GIOCARE COI MARCHI

Lo ha dichiarato ieri il presidente della commissione Agricoltura della Regione Lazio Mario Perilli. «Avere una tracciabilità dell'olio extravergine e vergine - ha aggiunto -, obbligando i produttori ad indicare la sua denominazione, avrà i suoi effetti positivi immediati. Da una parte, tutelare il consumatore nell'acquisto di un prodotto sano e certificato, dall'altro garantire al produttore maggiore remunerazione economica».

## CONCLUSA LA CAMPAGNA

Si è conclusa la campagna olearia laziale 2008-2009 che ha visto come protagonisti circa 500 frantoi distribuiti secondo le seguenti percentuali: **Viterbo 20%, Roma 31%, Rieti 15%, Latina 12%, Frosinone 22%**. A comunicarlo al sito internet unonotizie.it è stato ieri l'Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare), il quale ha fatto sapere che i risultati «che abbiamo ottenuto sono, tutto sommato, soddisfacenti e in netto recupero rispetto ai deludenti esiti dell'anno precedente, come preannunciato da un'indagine dell'Ismea, elaborata



Novità per i produttori d'olio del Lazio

in collaborazione con le Unioni dei produttori».

## ANOMALA FASE CLIMATICA

È opportuno ricordare che la produzione olivicola dello scorso anno si è contraddistinta per un'anomala fase climatica che ha causato un forte anticipo del calendario vegetativo, costringendo gli olivicoltori ad anticipare di circa due settimane le prime operazioni di raccolta e frangitura. Tutto questo, ovviamente, ha provocato un netto calo della produzione olearia, stimata ai 227mila quintali calcolati dall'Istat per l'anno 2007. «Parliamo della situazione attuale, analizzando come le condizioni climatiche hanno influito sulle varie fasi del ciclo vegetativo se da una parte il clima primaverile ha permesso un'eccezionale fioritura, le abbondanti precipitazioni registrate nel mese di maggio, il livello di umidità al di sopra delle medie stagionali e gli

intensi venti hanno compromesso un'eccellente allegazione».

## UNA MINORE RESA

Gli impianti andati in contro alla fioritura a fine maggio hanno, infatti, subito maggiori danni rispetto a quelli collinari, fioriti invece durante la prima e la seconda settimana di giugno, ottenendo, così, un'allegazione migliore. La siccità estiva e le alte temperature hanno impedito un regolare sviluppo delle drupe determinando una minore resa. Il periodo autunnale è stato scandito da un'invasatura di qualche giorno in anticipo rispetto al calendario stagionale causando, così, un eguale anticipo delle attività di frangitura. Le intense piogge registrate nel mese di dicembre hanno causato l'arresto delle attività di raccolta facendo, in questo modo, slittare le operazioni di frangitura di una decina di giorni, incidendo negati-

## Canino, Sabina e Tuscia, le tre "dop" del Lazio

L'ODIerna produzione olearia laziale è il frutto di tradizioni secolari diffuse su tutto il territorio regionale, come testimoniano le tre Dop: 1) "Canino", riconosciuta con Reg. CE n°1263/96, prevede l'utilizzo delle seguenti cultivar: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varietà in misura non superiore al 5%; 2) "Sabina" è stata riconosciuta con Reg. CE n°1263/96, è ottenuta dalle varietà, presenti da sole o congiuntamente per almeno il 75%, di Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago, Rosciola.

È data la possibilità, fino ad un massimo del 25%, di aggiungere altre varietà; 3) "Tuscia", riconosciuta con Reg. CE n°1263/96, deve essere prodotta dalle olive delle varietà Frantoio, Caninese, Leccino, presenti per almeno il 90%, da sole o congiuntamente, nei singoli oliveti. È ammessa la presenza, in percentuale massima del 10%, di altre varietà.

vamente, in termini di qualità, sulle olive che si trovavano allo stato di invaiatura alla fine di novembre.

## BASSA INCIDENZA DEI PATOGENI

Tutto questo ha provocato, inoltre, una minore resa in olio. Ciò nonostante si evidenzia come questa campagna si stia contraddistinguendo positivamente per una bassa incidenza dei patogeni determinata sia dal giusto andamento stagionale, scandito dal freddo invernale (che ha limitato lo sviluppo della fumaggine, patologia della pianta causata dallo sviluppo di funghi sulla melata prodotta da infestazioni di cocciniglie) e dal periodo siccitoso con alte tempera-

ture estive (che ha quasi annullato l'azione della mosca) sia da un'efficace attività di monitoraggio operata dai produttori.

## SITUAZIONE DISOMOGENEA

«Se scendiamo nel dettaglio - ha concluso l'Ismea - si può constatare come all'interno del Lazio e degli stessi areali si verifichi una situazione a volte disomogenea dovuta alle differenze pedoclimatiche del nostro territorio e, ahimè, all'altitudine produttiva: il cosiddetto fenomeno "carrica" e "scarica" che, sebbene ancor presente, negli ultimi anni, ha fatto registrare un calo grazie alla potatura annuale e alle moderne tecniche agronomiche».